

BÄCKER BLUME

48

29. November 2024



Vereinigt mit
Bäckerstolz

*Brotaufstriche:
Herzhaftes mit Fleisch*



Foto: SweetFamily

*Aufstriche –
mehr als nur Belag*



SOS
KINDERDORF

Das schönste Geschenk: Viele Ahs und Ohs!

Unterstützen Sie Kinder und Familien in Not
mit einer Geschenkspende zu Weihnachten!



www.sos-kinderdorf.de/geschenkspende

Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft

IBAN DE51 3702 0500 7840 4636 24

BIC BFSWDE33XXX



Brotaufstriche: Herzhaftes mit Fleisch

Köstlichen Aufstriche, wie Leberwurst, Teewurst und Mett, sind die ideale Ergänzung zu frischem Brot. Die Qualität und der Geschmack dieser Produkte sprechen für sich ...

Brot als Grundnahrungsmittel seit der Antike:

In vielen Kulturen spielte Brot seit Jahrtausenden eine zentrale Rolle. Schon in der Antike wurde in Ägypten und Mesopotamien Brot gebacken. In Europa entwickelten sich im Mittelalter regionale Brotsorten, die bis heute beliebt sind. Die Kombination aus Brot und Wurstaufstrichen entwickelte sich besonders im deutschsprachigen Raum zu einer festen kulinarischen Tradition.

Leberwurst – Der Klassiker unter den Aufstrichen

Die Leberwurst hat ihren Ursprung im 11. Jahrhundert. Sie wurde in Klöstern und von Bauern hergestellt, um die wertvollen Innereien der Tiere optimal zu verwerten. Regionale Variationen entstanden, da jede Gegend ihre eigenen Gewürze und Methoden für die Herstellung nutzte. Leberwurst zählt zu den beliebtesten und traditionsreichsten Brotaufstrichen in Deutschland. Für die Herstellung werden frische Leber, Fleisch, Fett und Gewürze wie Majoran, Pfeffer und Zwiebeln verwendet. Je nach Region und Vor-

lieben wird die Leberwurst unterschiedlich zubereitet, von fein über mittelfein bis grob. Die Konsistenz hängt von der Zerkleinerung im Fleischwolf oder Kutter ab. Besonders wichtig für den Geschmack ist die frische Verarbeitung der Zutaten. Wer es besonders herzhaft mag, genießt seine Leberwurst auf kräftigem Pumpernickel oder rustikalem Bauernbrot.

Teewurst – Eine feine Delikatesse

Teewurst wurde Ende des 19. Jahrhunderts in der pommerschen Stadt Rügenwalde entwickelt. Sie galt als Delikatesse und wurde, wie der Name verrät, zur Teestunde serviert. Sie war besonders in der feinen Gesellschaft beliebt und wurde auch als Geschenk geschätzt. Sie ist eine streichfähige Rohwurst, die durch ihre milde Würze und feine Konsistenz besticht. Hergestellt aus Schweinefleisch, Speck und Gewürzen wie Pfeffer, Paprika und Kardamom, wird sie zusätzlich mit feinen Zutaten wie Rum oder in Rum eingelegten Wacholderbeeren veredelt. Teewurst eignet sich perfekt als feiner Aufstrich für ein deftiges Bauernbrot und sorgt für eine ausgewogene Kombination aus Würze und Zartheit. Ihre aufwendige Reifung und das spezielle Räucherverfahren verleihen ihr den einzigartigen Geschmack, den man am besten frisch beim Metzger kauft.

Mett – Herzhaft und Frisch

Schon die Römer kannten und schätzten Mett. In Deutschland wurde Mett spätestens seit dem 16. Jahrhundert als frischer, roher Aufstrich auf Brot gegessen. Es war besonders in ländlichen Gegenden verbreitet, wo Schweinefleisch aufgrund der einfachen Haltung von Schweinen stets verfügbar war. Mit Salz, Pfeffer und frischen Zwiebeln verfeinert, wird Mett am besten auf Brötchen oder Vollkornbrot serviert. Da rohes Hackfleisch schnell verdirbt, sollte Mett immer frisch beim Metzger des Vertrauens gekauft und noch am selben Tag verzehrt werden. Die Frische ist entscheidend für das Geschmackserlebnis und die Sicherheit.

Streichmettwurst – Der geschmackvolle Alleskönner

Streichmettwurst, eine streichfähige Variante der Mettwurst, wird nach traditionellem Verfahren aus magerem Schweinefleisch, Speck und Gewürzen hergestellt. Ihr markanter Geschmack entsteht durch die aufwendige Reifung und den anschließenden Räuchervorgang. Die Mischung aus Fleisch und Fett sorgt für eine cremige Konsistenz, die sich wunderbar auf knusprigem Bauernbrot oder Vollkornbrot streichen lässt. Auch hier lohnt es sich, auf die handwerkliche Herstellung vom Metzger zu setzen, um beste Qualität zu genießen.

Frische Brote und knusprige Brötchen von Ihrem Handwerksbäcker sind die perfekte Basis für köstliche Aufstriche. Ob herzhaft oder süß, selbstgemachte Kreationen verwandeln jedes Frühstück in ein kleines Fest. Besonders in der Weihnachtszeit dürfen saisonale Aufstriche mit Zimt, Nüssen oder Spekulatius-Aromen nicht fehlen – ideal, um den Tag genussvoll zu beginnen oder den Nachmittag zu versüßen.

Aufstriche

... mehr als nur Belag



UNSER TIPP:
 Zu diesem Aufstrich passt sehr gut ein reichhaltiges Saatenbrot von Ihrem Handwerksbäcker. Statt Minze schmecken auch Dill und Koriander. Und wer es gerne scharf mag: Etwas Chiliöl ist der perfekte Begleiter!

Nougat-Spekulatius-Creme

Zutaten (für 1 Glas)

100 g	Mini-Spekulatius (von Ihrem Handwerksbäcker)
60 g	Butter oder Magerine
30 g	braunes Mandelmus (z. B. Alnatura)
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
2 EL	Ahornsirup (z. B. Alnatura)
50 g	Nuss-Nougat-Creme

Zubereitung

- Die Spekulatiusplätzchen in einen Standmixer oder einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Butter oder Magerine und Mandelmus zugeben und gründlich vermengen. Mit Zimt, Salz und Ahornsirup abschmecken und die Nuss-Nougat-Creme unterrühren.
- Die fertige Creme hält sich im Kühlschrank aufbewahrt in einem sterilisierten Schraubglas 1–2 Wochen.

Frischer Erbsen-Minz-Aufstrich

Zutaten (für 4 Portionen)

200 g	Erbsen (tiefgekühlt)
1 handvoll	Minze
1 EL	Agavendicksaft
2 EL	braunes Mandelmus (z. B. Alnatura)
1 EL	Kapern
2 Prisen	Salz
2 Prisen	schwarzer Pfeffer



Zubereitung

- Erbsen in einen Topf mit Wasser geben und 5 Min. köcheln lassen, dann abgießen. In der Zwischenzeit Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- Erbsen großzügig salzen und pfeffern und mit einer Gabel zerdrücken. Agavendicksaft und Mandelmus hinzufügen und vermengen. Minze unterheben und mit Kapern toppen. Anstelle des Agavendicksafts können Sie auch eine andere flüssige Süße verwenden.



Nuss-Kürbiskern-Aufstrich mit Sternanis

Zutaten (für ca. 400 g)

- 75 g Kürbiskerne
- 75 g Cashewkerne
- je 50 g Walnusskerne, Haselnüsse und Mandeln
- 1 kleiner Sternanis
- 75 g Brauner Bio-Zucker (z. B. SweetFamily)
- 1 Prise Salz
- ca. 3 EL Rapsöl

Zubereitung

1. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Auf einen Teller geben. Übrige Nüsse und Mandeln in der Pfanne ebenfalls leicht anrösten, auf einen Teller geben, alles abkühlen lassen. Sternanis im Mörser fein zerreiben.
2. Kerne, Nüsse und Mandeln mit Braunem Zucker, Salz und Sternanis in einen leistungsfähigen Blitzhacker oder Smoothiemaker geben. Öl zufügen und alles zu einer streichfähigen Creme pürieren, dabei nach Bedarf mehr Öl zufügen. (Tipp: Bei älteren Geräten zwischendurch mehrmals eine Pause einlegen, damit sie nicht überhitzen.)
3. Aufstrich in saubere, heiß ausgespülte und abgetrocknete Gläser füllen und verschließen. Der Aufstrich ist gekühlt einige Wochen haltbar.

UNSER TIPP:

Noch intensiver nach Kürbis schmeckt der Aufstrich, wenn ein Teil oder das ganze Öl durch aromatisches Kürbiskernöl ersetzt wird.



Birne Helene-Konfitüre

Zutaten (für ca. 7 Gläser à ca. 250 ml)

1,4 kg	Birnen, geschält, entkernt und fein gewürfelt
500 g	Gelierzucker 3:1 (z. B. SweetFamily)
Saft von 2	Zitronen
1	Vanilleschote
75 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

- 1,4 kg Birnen abwägen und zusammen mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf verrühren. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Birnen geben. Zugedeckt ca. 3 Stunden Saft ziehen lassen. Inzwischen Schokolade hacken.
- Dann die Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Gelierprobe machen. Vanilleschote entfernen und Schokolade unterrühren.
- Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

UNSER TIPP:

**Köstlich auf frischem Baguette
Ihres Handwerksbäckers.**

**Diese selbstgemachte Konfitüre ist ein
tolles Mitbringsel aus Ihrer Küche.**



Glühwein-Gelee

Zutaten (für 7–8 Gläser à 200 ml)

- 1 Liter trockener Rotwein
- 4–5 Nelken
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 4 Pigmentkörner
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 1 kg Gelierzucker für Gelee (z. B. Diamant)

Zubereitung

1. Rotwein mit Gewürzen und Gelierzucker für Gelee in einem Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen.
3. Am Ende der Kochzeit Gewürze entfernen.
4. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.



UNSER TIPP:
Für ein fruchtigeres Gelee
einfach die Hälfte des Rotweins
durch roten Traubensaft ersetzen.

Fein salzige Mandelereme mit Vanille

Zutaten (ca. 275 g)

- 1 Vanilleschote
- 200 g Salzmandeln (geröstet und gesalzen)
- 60 g Brauner Bio-Zucker (z. B. SweetFamily)
- 1–2 EL Rapsöl

Zubereitung

1. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Mit Salzmandeln, braunem Zucker und 1 EL Öl in einen leistungsfähigen Blitzhacker oder Smoothiemaker geben. Nach Belieben ganz cremig oder mit leichtem Crunch pürieren, dabei nach Bedarf mehr Öl zufügen. *(Tipp: Bei älteren Geräten zwischendurch mehrmals eine Pause einlegen, damit sie nicht überhitzen.)*
2. Creme in saubere, heiß ausgespülte und abgetrocknete Gläser füllen und verschließen. Gekühlt einige Wochen haltbar.

UNSER TIPP:

Die ausgekratzte Vanilleschote mit etwas braunem Zucker in ein sauberes Schraubglas geben und einige Tage oder länger ziehen lassen – so entsteht unkompliziert aromatischer Vanillezucker.





Voller Stolz zeigt Frau Meier ihren Besuchern ein altes Foto. Es zeigt sie als Baby auf dem Arm ihrer Mutter. „So sah ich vor 25 Jahren aus.“ „Ein wirklich hübsches Bild“, sagt einer der Gäste, „aber wer ist denn das Baby, das Sie da im Arm halten?“

Max und Moritz fahren mit der S-Bahn. Da schimpft Max: „Diese Gleisarbeiter sind doch wirklich faule Typen. Jedes Mal, wenn wir hier vorbeifahren, stehen Sie neben den Schienen und tun nichts.“

Der Wirt der kleinen Dorfkneipe fragt den auswärtigen Gast: „Wie schmeckt Ihnen mein eigener Wein?“ „Hm“, erwidert dieser, nachdem er einen Schluck probiert hat, „ein wenig Öl dazu und auf einem Salat verteilt – ich glaube, dann würde er gut schmecken.“

Drei Bauarbeiter bei der Mittagspause im Obergeschoss eines Hochhauses. Der erste packt sein Brot aus und sagt: „Schon wieder Salami. Dass der Alten nie etwas anderes einfällt.“ Er wirft es runter. Der zweite Bauarbeiter macht mit: „Schon wieder Sülze. Die Alte will mich doch nur ärgern.“ Auch er wirft sein Brot runter. Der dritte Bauarbeiter wirft sein Brot runter, ohne vorher zu gucken, mit was es belegt ist. „Warum wirfst du das Brot einfach weg?“ „Schon wieder Käse. Ich hasse Käse!“ „Woher willst Du das denn wissen?“ „Ich habe es mir heute Morgen doch selbst geschmiert!“

Lösen Sie das Sudoku.

		4	6	5	8	2		
	9	7	1		3	5	4	
5	6	2				8	3	
6	7				2	9	1	
				6	9	4		
			3	1	7			
		9	8	4				
	5	6	2				8	9
1	2	8	9	7	6	3	5	4

Wochenhoroskop

29.11.–05.12.2024

Widder (21.03.–20.04.)
Eine alte Sache sollten Sie begraben und vergessen. Schauen Sie nur noch nach vorn. Man hört jetzt gern auf Ihren Rat.

STIER (21.04.–20.05.)
Sie hängen zu sehr an Gewohnheiten und Traditionen. Lassen Sie sich durch Veränderungen nicht verunsichern.

ZWILLINGE (21.05.–21.06.)
Ihre momentane Aktivität und Schaffensfreude wirkt auf alle erfrischend, die mit Ihnen zusammenarbeiten.

KREBS (22.06.–22.07.)
Singles, die jetzt mit dem Senden ihrer Signale mutiger werden, können mit einem Treffen rechnen. Denken Sie positiv.

LÖWE (23.07.–23.08.)
In Geldangelegenheiten vorsichtig sein! Es könnten brenzlige Situationen eintreten, mit denen Sie augenblicklich nicht rechnen.

JUNGFRAU (24.08.–23.09.)
Es ist empfehlenswert, bestimmte Entwicklungen in Ihrer Umgebung aufmerksam zu verfolgen. Seien Sie kritisch.

WAAGE (24.09.–23.10.)
Im Zweifelsfall lieber an die eigene Nase fassen, bevor man sich in die Angelegenheiten anderer einmischet. Das erspart viel Ärger.

SKORPION (24.10.–22.11.)
Warum nur haben Sie wieder viel um die Ohren? Weil man sich auf Sie verlassen kann. Privat läuft es da vergleichsweise ruhig.

SCHÜTZE (23.11.–21.12.)
Ihr Entschluss ist schmerzhaft, hat aber auch sein Gutes. Es werden Forderungen an Sie gestellt, die Sie aber erfüllen müssen.

STEINBOCK (22.12.–20.01.)
Zeigen Sie sich von Ihrer besten Seite. Man wird Ihnen dann kaum widerstehen können. Sie sollten deshalb nicht unnahbar sein.

WASSERMANN (21.01.–19.02.)
Sie brauchen einfach einmal Abstand von gewissen Dingen, um zu einem klaren Urteil zu kommen. Nehmen Sie sich Zeit!

FISCHE (20.02.–20.03.)
Schieben Sie gegenwärtig nichts auf die lange Bank. Sowohl beruflich als auch privat sollten Sie alles unbürokratisch regeln!

Lassen Sie sich im nächsten Heft mit herzhaft kreativen Rezepten begeistern!

Ausgabe 49 gibt es ab dem 06.12.2024 in Ihrem Fachgeschäft.



Foto: Hawesta

HERAUSGEBER UND VERLAG:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co.KG,
Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden,
Tel.: 0 21 03/20 40, Fax: 0 21 03/20 42 04
E-Mail: leserservice@blmedien.de
Internet: www.blmedien.de
Erscheinungsweise: wöchentlich

REDAKTION:
Verantwortlich: Stephan Toth (V.i.S.d.P.)
Redaktion & Grafik: Judith Kröning,
Miriam Distel, Franziska Lühmann
Eine Teilaufgabe der deutschen Ausgaben beinhaltet ein TV-Programm.
Programmredaktion: Hansen, Lietzenmayer & Toth GmbH & Co. KG, Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden

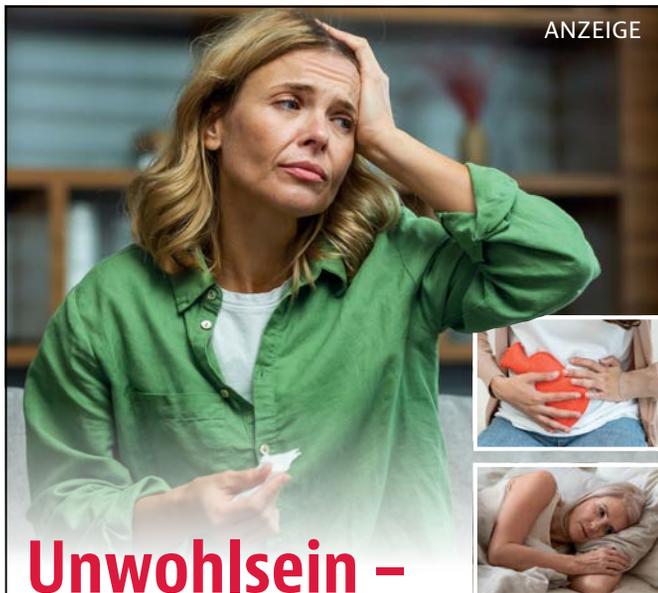
VERTIEB:
Peter Groll (Vertriebsanschrift siehe unter Verlag)
ANZEIGENMARKETING UND -VERWALTUNG:
B&R MedienService GmbH,
Zeithstr. 30–38, 53721 Siegburg
Tel. 0 22 41/17 74-0, Fax: 0 22 41/17 74-20
E-Mail: kontakt@brmedien.de
Anzeigenleitung: Martin Wetzel
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Martin Wetzel, Tel.: 0 22 41/17 74-14
Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 56 vom 01.01.2024



vereinigt mit Bäckerstolz

ÖSTERREICH-REPRÄSENTANZ:
Österreichischer Kundenzeitschriften-Verlag
Medien- und Marketing Gesellschaft mbH,
Hirschstettner Str. 19/Z/212, 1220 Wien
Telefon: 01/406 79 80, Fax: 01/408 82 40
E-Mail: oekv-medien@oekv-medien.at,
Internet: www.oekv-medien.at
Erscheinungsweise: 14-täglich
Redaktion: Harald Schachinger
Anzeigenrepräsentanz Österreich:
Österreichischer Kundenzeitschriften-Verlag
siehe unter Österreich-Repräsentanz
Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 56 vom 01.01.2024

DRUCK:
Radin Print, 10431 Sv.Nedelja/Croatia
Für unverlangt eingesandte Beiträge wird keine Haftung übernommen. Nachdruck oder sonstige Verbreitung in Papierform oder digital ist weder in Auszügen noch als Ganzes ohne vorherige Genehmigung des Verlages gestattet.



Unwohlsein – ein Warnsignal!

Wie traditionelle Heilkräuter wieder Kraft für den Alltag geben

Unwohlsein hat viele Gesichter: Bauchschmerzen, Schlaflosigkeit, Nervosität oder Kopfschmerzen. Oft sind es Warnsignale des Körpers, die auf eine Überlastung hinweisen. Heilkundige Mönche haben eine natürliche Arznei entwickelt, die umfassend hilft (Carmol, Apotheke).

Nicht krank, aber auch nicht richtig gesund: Unwohlsein funkt in den Tag wie das Rauschen in einer Radiosendung. Nicht so schlimm, dass man das Bett hüten muss, aber doch lästig genug, um den Alltag zu erschweren.

Die Symptome sind vielfältig. So können Stress und schweres oder ungewohntes Essen auf den Magen schlagen, während ein Wetterwechsel oft mit Kopf- oder Gliederschmerzen einhergeht. Manchmal baut sich das Unwohlsein auch über einen längeren Zeitraum auf. Die Betroffenen schlafen immer schlechter, sind gereizt oder leiden zunehmend unter Schmerzen und Appetitlosigkeit.

Die Beschwerden haben eines gemeinsam: Sie sind ein Warnsignal des Körpers, dass er aus dem Gleichgewicht geraten ist.

Carmol: traditionelles pflanzliches Arzneimittel zur Unterstützung der Verdauungsfunktion, zur Besserung des Befindens bei Unwohlsein ausschließlich aufgrund langjähriger Anwendung. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Vertrieb: Schuck GmbH, 90571 Schwaig, www.carmol-tropfen.de
Fotos: fizkes & voronaman & shisu_ka/Shutterstock.com

Schon vor Jahrhunderten haben heilkundige Mönche ein Arzneimittel entwickelt, das mit der Kraft traditioneller Heilpflanzen bei vielen Alltagsbeschwerden hilft. Es ist ein starker Wirkkomplex, der unter dem Namen Carmol (Apotheke, rezeptfrei) seinen Weg in die Hausapotheken gefunden hat.

Erprobte Heilpflanzen

So machten die Mönche die Erfahrung, dass spezielle ätherische Öle, wie zum Beispiel aus Anis, Salbei und Nelken, Übelkeit und Bauchschmerzen lindern

können. Citronella und Lavendel bewährten sich bei Anspannung und Schlafstörungen, und auch gegen Kopfschmerzen fanden sie wirksame Kräuter, wie die Pfefferminze. Weitere gut erprobte Heilpflanzen gegen Husten ergänzen die ausgeklügelte Rezeptur.

Carmol ist damit eine natürliche und sanfte Alternative zu herkömmlichen Schmerz- und Magenmitteln.

Das sagen Anwender*innen:

„Hilft in akuten Situationen bei Übelkeit, Bauchschmerzen, Unruhe und Unwohlsein schnell und gut.“

„Wer Carmol kennt, will es nicht mehr missen, wer es nicht kennt, muss es einfach ausprobieren.“

„Fester Bestandteil meiner Hausapotheke.“

sanfte Alternative zu herkömmlichen Schmerz- und Magenmitteln.

Für Ihre Apotheke
PZN 17387210

Carmol Tropfen



Endlich wieder schmerzfrei bewegen!



Neu!

So wirken Heilkräuter sanft gegen Muskel-, Gelenk- und Nackenschmerzen

Glieder- und Nackenschmerzen können die Lebensqualität stark beeinträchtigen. Eine bewährte Rezeptur aus Heilpflanzen hilft, die Beschwerden zu lindern und die Beweglichkeit zu fördern (NEU: Carmol Äußerlich Muskelcreme sowie Schulter & Nacken Gel).

Es ist eine Binsenweisheit: Nur wer sich bewegt, bleibt gesund. Denn Bewegung stärkt die Knochen und Gelenke, schützt vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und fördert die geistige Leistungsfähigkeit. Doch nicht selten sind Aktivitäten nur unter Schmerzen möglich.

Vielfältige Ursachen

Die Ursachen reichen von Verschleißerscheinungen über Entzündungen bis hin zu Verletzungen. Auch überlastete Muskeln, Sehnen und Bänder können quälende Schmerzen auslösen. Häufig betroffen sind der Rücken, die Oberschenkel, Waden und ganz besonders der Schulter-Nacken-Bereich, der durch sitzende Tätigkeiten stark beansprucht wird.

Viele reiben die betroffenen Stellen dann ein oder benutzen Pflaster. Doch zahlreiche Präparate führen lediglich zu einer Erwärmung der Haut und können sie

dadurch reizen. Manchmal lösen sie sogar Allergien aus.

Heilkundige Mönche entwickelten vor über 400 Jahren eine sanfte Alternative. Mit wirksamen Rezepturen aus traditionellen Heilpflanzen wie Rosmarin, Nelken und Anis linderten sie schon damals Muskel-, Gelenk- und Nackenschmerzen nachhaltig, ohne dabei die Haut zu irritieren (in Carmol Äußerlich, rezeptfrei in der Apotheke). Ihre natürlichen Inhaltsstoffe ziehen tief ins Gewebe ein und setzen dort an, wo es schmerzt.

Tiefe Regeneration

Das „Carmol Äußerlich Schulter & Nacken Gel“ löst in Kombination mit einer Massage die verspannte Muskulatur des Nackens und der Schultern. Die angenehm duftenden ätherischen Öle regen den Stoffwechsel an und wärmen von innen, so dass Giftstoffe abtransportiert werden können. Die Muskeln finden in ihre natürliche Elastizität zurück.

„Carmol Äußerlich Muskelcreme“ ist wohltuend bei eingeschränkter Beweglichkeit durch schmerzende Muskeln oder Gelenke. Die Inhaltsstoffe lockern und entspannen die Glieder, lösen Krämpfe und kurbeln die Regeneration des Gewebes an.

**Stark gegen Schmerzen,
sanft zur Haut**

Für Ihre Apotheke
PZN 19196721

**Carmol Äußerlich
Muskelcreme**



Für Ihre Apotheke
PZN 19196715

**Carmol Äußerlich
Schulter &
Nacken Gel**



Vertrieb: Schuck GmbH, 90571 Schwaig, www.carmol-tropfen.de
Fotos: Kostiantyn Voitenko, Ground Picture/Shutterstock

**KUNDEN
LIEBLING
DES JAHRES**

Der innovative
Sprachverstärker



Mit OSKAR
endlich wieder den
Fernseher verstehen.

Nur
269€
inkl. Versand

Jetzt bestellen
und unbeschwerte
**TV-Momente
genießen!**

**FINDEN AUCH SIE WIEDER FREUDE AM FERNSEHEN
MIT STIMMOPTIMIERTEN TON DIREKT AN IHREM SITZPLATZ**

Haben Sie auch das Gefühl, dass Fernsehen zusehends anstrengender wird und Dialoge immer schwerer zu verstehen sind? Überlaute Klangeffekte und Musik überdecken häufig das gesprochene Wort. Dank innovativer Technik bringt Ihnen OSKAR sprachoptimierten Ton genau dorthin, wo Sie sitzen. Stimmen werden hervorgehoben und störende Nebengeräusche aktiv reduziert. So verstehen Sie endlich wieder besser, was im Fernseher läuft.

-  Dialoge klarer hören & leichter verstehen
-  Partner und Nachbarn bleiben ungestört
-  Einfache Bedienung

In nur drei Schritten zu mehr Freude am Fernsehen!

1. Bestellformular oder Onlinebestellformular ausfüllen.
2. Bestellformular abschicken.
3. Wieder den Fernseher verstehen.

Referenznummer:

241101

Bitte ankreuzen und mit Ihrer Unterschrift bestätigen:

JA, hiermit bestelle ich kostenpflichtig auf Rechnung.

Name, Vorname Geburtsdatum

Straße, Nummer E-Mail (nur für Bestellabwicklung)

PLZ/Ort Telefon (nur für Rückfragen)

Bitte einsenden an: Datum, Unterschrift

leonos® eine Marke der
Städtler MediaMarketing GmbH*
Fürther Straße 33, 90513 Zirndorf

*Vertriebspartner zur Bestellabwicklung im Auftrag der sonoro audio GmbH.

Bestellhotline 0911 / 656 778 33

Onlinebestellung und weitere Informationen auf:
www.oskar-bestellung.de

Datenschutz: Detaillierte Informationen zum Datenschutz finden Sie unter www.oskar-bestellung.de/datenschutzzerklaerung. Wir werden Ihnen keine Angebote per E-Mail, Telefon oder SMS-Nachricht zukommen lassen. Sie können Ihre Kontaktpreferenzen jederzeit ändern, indem Sie uns unter nebenstehender Adresse bzw. Telefonnummer kontaktieren. Bitte teilen Sie uns per Telefon, E-Mail oder schriftlich mit, falls Sie keine brieflichen Angebote erhalten möchten.